



MELON SURPRISE

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 petits melons
- 1 pincée de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 1 avocat
- 1 tranche de pastèque
- 4 radis rouges
- 8 tomates cerises rouges
- Quelques feuilles de menthe
- 1 cuillère à pomme parisienne



Illustration / ©Louison

Instructions :

- Coupe le haut des melons en faisant des petites vagues.
- Avec une cuillère, retire les pépins.
- Vide les melons avec une cuillère à pomme parisienne. Cette cuillère permet de faire des petites boules de chair. N'oublie pas de la passer aussi dans le chapeau.
- Réserve les melons vidés. Mets les boules de chair dans un bol avec un peu de sucre semoule et du sel, et remue.
- Coupe l'avocat en deux, enlève le noyau et la peau. Coupe-le en gros cubes.
- Coupe aussi la pastèque en gros cubes.
- Lave les radis en enlève leur queue, puis coupe-les en leur donnant une forme de fleur, ou la forme que tu veux.
- Dans chaque melon vide, mets quelques cubes d'avocat, des morceaux de pastèque et les boules de melon les moins jolies.
- Décore le dessus avec 2 tomates cerises, les belles boules de melon et 1 radis.
- Ajoute quelques feuilles de menthe pour donner encore plus de goût et de couleur. C'est prêt.



Petites astuces du chef spécialement pour toi

- Tu peux présenter le melon sans chapeau mais si tu veux ajouter celui-ci sur le melon bien garni et cale-le avec une pique en bois pour qu'il ne tombe pas.



Chef Guillaume GOMEZ

Chef des cuisines du Palais de l'Élysée
Président des Cuisiniers de la République
Co-Président Euro-Toques France